La route des ÉPICERIES

Retrouvez-nous sur le Web
www.epiceries-solidaires.org

Publication réalisée grâce au soutien de la DGCS (Secrétariat d'État au Logement et à l'Urbanisme)

Juin 2011 | n° 10-11 | Toute l'info du réseau des épiceries solidaires

Première table d'hôtes au Bouscat le 12/05/2010

FOCUS
SUR UNE ÉPICERIE SOLIDAIRE

Table d'hôtes de la Bous-Sol' au Bouscat organisée dans le cadre des binômes locaux Simply Market / Épiceries solidaires

Éric Roux et le chef Michel Portos

Un poulet, des blettes et des fraises : des produits de tous les jours. Cuisinés par le chef du Saint-James à Bouliac, Michel Portos, ils deviennent forcément plus savoureux. Démonstration dans les salles du Carré dans le parc de la Chêneraie.

Les bénéficiaires de l'épicerie solidaire la Bous-Sol' du Bouscat étaient invités à dîner mais surtout à assister à la préparation du repas. Un moment privilégié durant lequel le chef et Éric Roux, journaliste gastronomique, leur ont livré de nombreuses astuces.

« Donner des recettes, ce n'est pas le but, dit le journaliste mais raconter et partager ses expériences autour de la cuisine, voilà la mission du jour ».

« Les fraises, jamais au frigo » lance Michel Portos. « Avec du poivre, de l'huile d'olive, c'est délicieux aussi ! ». La préparation ravit les papilles des invités.

Avis plus mitigé sur le poulet, pas assez cuit pour certains. Alors, pour le poulet, blanc ou rosé ? « Une heure au four, ce n'est pas suffisant, constate une invitée. Moi, je le préfère quand il est bien blanc ». Les deux hommes derrière le comptoir sont enchantés. Ils voulaient dialoguer, recueillir des impressions : les voilà servis !

La productrice du poulet en question est dans la salle. Elle écoute souriante les points de vue sur la cuisson et le goût du plat.

C'est la première table d'hôtes organisée dans le cadre du partenariat avec Simply Market. « Le but est de créer du lien social autour de l'alimentation », explique Jean-Pierre Dumora, président de la Bous-Sol'. Parmi la trentaine d'invités, on trouve des bénéficiaires et des bénévoles de l'épicerie, les salariés du supermarché Simply Market de Caudéran qui a participé à l'organisation de l'événement et des membres de l'A.N.D.E.S. « Nous souhaitons développer ces rencontres autour d'un chef et d'un producteur sur tout le territoire, explique Véronique Blanchot, responsable du pôle Développement du réseau à l'A.N.D.E.S. Ces rendez-vous permettent de mixer les publics. Au-delà des secrets délivrés, on ressort surtout de ce moment privilégié en ayant écouté et vécu une belle histoire ».

Le directeur du Simply Market, Frédéric Foucher acquiesce. *Via* la fondation Simply Le Goût du Partage, il travaille déjà depuis plusieurs mois avec la Bous-Sol'. « Nos employés amènent leur expertise aux bénévoles, par exemple pour la gestion des fruits et légumes. Nous mettons aussi à disposition de l'épicerie du matériel, comme des diables, des tables de présentation ». Une aide bienvenue pour les responsables de la structure qui ont à gérer des stocks importants de nourriture.

Depuis, d'autres tables d'hôtes ont eu lieu : Alfortville (94) le 9 novembre 2010, Chevilly-Larue (94) le 11 janvier 2011, Houilles (78) le 25 janvier 2011 et Villenave-d'Ornon (33) le 9 mai 2011.

DANS CE NUMÉRO

L'épicerie du Bouscat, binôme Simply Market p1
Le partenariat « une épicerie solidaire – un Magasin Simply » p2
La Compagnie des Gourmands p3
Les formations proposées par l'A.N.D.E.S. p4
Comment et pourquoi adhérer à l'A.N.D.E.S. ? p6
Comment faire une demande de montage d'épicerie ? p7
Lutte contre le gaspillage alimentaire p8
Les 4 chantiers d'insertion de l'A.N.D.E.S. p9
Un coup d'œil sur l'Europe p10
Le Manuel de cuisine populaire p11
Les 10 ans de l'A.N.D.E.S. Lire c'est partir p12

Le réseau des épiceries solidaires
A.N.D.E.S.

Retour sur le partenariat Simply Market

Nous sommes en 2009, et la Fondation Simply décide alors de nouer un partenariat avec le réseau A.N.D.E.S.
En un an, 11 binômes magasins Simply Market - épiceries solidaires sont créés, à l'échelle locale. « Une dizaine d'autres sont attendus pour 2011 » affirme Philippe Saudo, le directeur général d'Auchan Super. Chaque épicerie solidaire a reçu une aide financière de la part de la fondation Simply, mais surtout un accompagnement des bénévoles par le personnel du supermarché avec lequel elle est en binôme : gestion des stocks, chaîne du froid, merchandising, mise en valeur des fruits et légumes… Les équipes Simply interviennent selon les besoins des épiceries. Cette mobilisation des compétences permet une professionnalisation croissante des épiceries solidaires.
Des « tables d'hôtes » sont également organisées dans l'épicerie permettant ainsi de faire se rencontrer des publics différents : bénéficiaires, bénévoles et encadrants des épiceries et les salariés des magasins Simply Market. Ces tables d'hôtes sont un moyen d'échanger autour d'histoires et de cultures culinaires et de partager un repas convivial.
Un représentant local et un spécialiste de l'alimentation sont présents systématiquement (cuisinier, chef, responsable d'association, etc.).

« Le partenariat a même eu des conséquences que l'on n'imaginait pas, se réjouit Guillaume Bapst, directeur de l'A.N.D.E.S. Certaines personnes ont pu effectuer des stages chez Simply, et il y a même eu trois embauches d'anciens bénéficiaires d'épiceries solidaires dans des magasins Simply ».

Rencontres des binômes Simply le 18 mai 2010 à Issy-les-Moulineaux.

LES BINOMES SIMPLY MARKET EN 2011

> Pour toute information, contactez votre animateur réseau.

L'A.N.D.E.S. et la Fondation Simply Market «Le Goût du Partage» renouvellent leur partenariat en 2011.
L'objectif est de créer des relations privilégiées entre des épiceries adhérentes à l'A.N.D.E.S. et des magasins Simply Market dans un rayon de proximité.

Ces «binômes» permettent :
- d'aider les épiceries à se professionnaliser et d'instaurer des échanges de bonnes pratiques et du mécénat de compétence entre les magasins et les épiceries,
- de favoriser chez les bénéficiaires une alimentation équilibrée et le plaisir de manger par l'organisation régulière de tables d'hôtes.

Quel soutien concret pour les épiceries ?
Il appartient au magasin et à l'épicerie de définir les modalités du partenariat.
A titre indicatif, le soutien du magasin peut porter sur:
- un soutien technique et un apport en nature : don de produits à date courte, don de matériel, etc.
- un soutien humain : gestion du magasin, hygiène et sécurité alimentaire, etc.

Enfin, un soutien financier pourra être apporté pour certains projets innovants. Une commission d'attribution sélectionnera les projets financés au fil de l'année.

La Compagnie des Gourmands : comment allier santé, alimentation et lien social ?

La Compagnie des Gourmands a été mise en place depuis 2008 dans une dizaine d'épiceries solidaires du réseau grâce au soutien de Ferrero France. C'est un cycle d'ateliers de cuisine réunissant les parents et les enfants. Son but est de restaurer le lien familial en préparant et en partageant des plats ludiques et variés. Ces ateliers permettent de susciter un éveil sensoriel chez les enfants et de dépasser les freins, notamment, à la consommation des fruits et des légumes. C'est également une manière de renforcer le rôle parental et de redonner l'envie de faire la cuisine et de se mettre à table ensemble.

Évaluation de la Compagnie des Gourmands : impact positif sur l'alimentation, l'estime de soi et le renforcement du lien parental.

En 2009, le sociologue de l'alimentation Éric Birlouez a évalué le programme, dans le cadre d'une étude commandée par le Haut Commissariat aux Solidarités Actives contre la Pauvreté.

Cette étude a mis en avant les nombreux impacts positifs du programme, notamment :

- **La découverte de la nouveauté**. « Ce que j'ai aimé, c'est la découverte de la nouveauté, de nouveaux plats, de nouvelles recettes… On est toutes de nationalités différentes et ça nous enrichit » dit une bénéficiaire.
- **La convivialité, les échanges au sein du groupe**, le plaisir de réussir quelque chose ensemble et de partager le repas préparé collectivement.
- **La découverte de recettes simples et peu coûteuses**. Signe de pérennité : le jour de l'interview, 4 femmes sur 5 avaient déjà refait, à la maison, plusieurs des recettes apprises dans le cadre de ces ateliers.
- **L'apport, en douceur, de notions d'équilibre nutritionnel.** La souplesse dans la transmission du message a été particulièrement appréciée, ce qui renforce le constat que les activités participatives ont un impact beaucoup plus important que les « impératifs » nutritionnels.
- **La participation des enfants à l'atelier et le renforcement du lien parental.** « Ça m'a donné des idées pour faire participer les enfants. Parce que nous, on dit toujours aux enfants : il ne faut pas toucher ci, pas toucher ça. Ca m'a permis de passer plus de temps avec ma fille, ici dans l'épicerie et à la maison. Je vais refaire cette recette à la maison avec mes enfants, c'est sûr » confie une bénéficiaire.

LA COMPAGNIE DES GOURMANDS EN 2011

Forte de ces impacts positifs, l'A.N.D.E.S. étend en 2011 le programme à l'ensemble des épiceries volontaires, membres du réseau. Un animateur du réseau viendra aider l'épicerie à mettre en place le programme et co-animera les 4 premiers ateliers au sein de la structure.

Pour les épiceries qui n'auraient pas d'espace cuisine et qui souhaiteraient participer au programme, l'A.N.D.E.S. et Ferrero ont mis en place un **appel à projet** permettant de financer l'aménagement d'une cuisine.

Conditions de l'appel à projets:

- être adhérent à l'A.N.D.E.S.,
- mettre en place de manière pérenne la Compagnie des Gourmands,
- subvention moyenne : 3000 €.

Les premiers projets seront sélectionnés courant juin.
Une prochaine commission aura lieu en 2012.
L'appel à projets est consultable sur le blog des épiceries http://andes.viabloga.com.

> Pour toute information sur la Compagnie des Gourmands ou sur l'appel à projets, renseignez-vous auprès de votre animateur réseau.

Voir Formation en page 5

Les formations de l'A.N.D.E.S.

Toutes les formations de l'A.N.D.E.S. sont gratuites et s'adressent aux épiceries adhérentes au réseau national. Elles sont généralement pilotées par l'animateur de réseau. Les formations se déroulent sur une journée, au sein d'une épicerie solidaire. Il est possible et même recommandé de regrouper plusieurs épiceries lors d'une formation.

> **Pour tout renseignement, s'adresser aux animateurs réseau en région.**

ACCUEIL

Pourquoi choisir cette formation ?
- Pour vous inscrire dans une démarche globale de qualité,
- Pour favoriser les échanges et la convivialité, qui sont des conditions propices à la relation de confiance avec les usagers,
- Pour responsabiliser et valoriser les bénéficiaires en leur renvoyant une image positive d'eux-mêmes,
- Pour améliorer l'aspect qualitatif de l'accueil proposé dans votre épicerie et renforcer votre légitimité vis-à-vis de vos partenaires et financeurs.

Contenu de la formation et thématiques abordées :
1. L'importance de l'accueil
2. L'accueil sous toutes ses formes :
   Lieux – Moyens – Attitudes à privilégier
3. L'auto-évaluation
4. L'impact du ressenti et du non-verbal : analyse et mise en situation
5. Les pistes d'amélioration envisageables

Durée :
Une journée de formation par un animateur A.N.D.E.S. au sein de votre épicerie. Possibilité de proposer une demi-journée supplémentaire 2 à 3 mois après pour évaluer l'impact de la formation à moyen terme.

EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Pourquoi choisir cette formation ?
- Pour acquérir des connaissances concernant l'alimentation,
- Pour s'interroger sur ses propres pratiques alimentaires,
- Pour promouvoir la santé au travers de l'alimentation et être capable d'adapter les messages de santé publique aux bénéficiaires accueillis,
- Pour être autonome afin de réaliser des ateliers sur le thème de l'alimentation au sein de votre épicerie.

Contenu de la formation et thématiques abordées :
1. Les représentations alimentaires
2. Les groupes alimentaires, intérêt et limites
3. Données de santé publique : état de santé des publics précaires
4. Réflexion et analyse des pratiques internes, "Jeu de cartes"
5. Amorcer l'élaboration de projets d'activités dans votre épicerie
6. Autres thématiques (en fonction des besoins de l'épicerie)

COHÉSION & ORGANISATION D'ÉQUIPE

Pourquoi choisir cette formation ?
- Pour permettre à l'ensemble des membres de votre équipe de se connaître et installer une relation de confiance,
- Pour stimuler et valoriser l'engagement des bénévoles,
- Pour identifier les savoir-faire, les envies et les capacités de chacun,
- Pour organiser et co-construire des règles de vie d'équipe.

Contenu de la formation et thématiques abordées :
1. Présentation dynamique des membres de l'équipe
2. Travail sur la notion de confiance et de responsabilité
3. Réflexion : pourquoi s'engager comme bénévole dans une épicerie solidaire ?
4. Travail sur la nécessité d'établir des règles de fonctionnement et de communication
5. Échanges autour de cas pratiques : rédaction des règles de vie d'équipe
6. Conclusion de la journée et calendrier des prochaines étapes

Formation à l'utilisation du logiciel ESCARCELLE

Qu'est-ce que le logiciel Escarcelle ?
C'est un logiciel de GESTION qui permet de gérer les stocks, les commandes, les livraisons, les ventes et d'assurer le suivi des bénéficiaires.
C'est un logiciel de CAISSE qui permet d'encaisser les courses des bénéficiaires et d'éditer à chaque vente un ticket de caisse. Ce logiciel est proposé aux épiceries adhérentes pour la somme annuelle de 358 euros (entretien, stockage des données, hotline).

Pourquoi choisir ce logiciel ?
- Pour vous inscrire dans une démarche globale de qualité conforme à la législation (traçabilité exigée),
- Il est facile à installer, à utiliser et s'adapte aux besoins et aux pratiques de chaque épicerie,
- Il vous permet de gérer efficacement votre stock,
- Il permet de faire remonter à l'A.N.D.E.S. des statistiques nationales exigées par nos partenaires institutionnels et nécessaires pour que les besoins des épiceries soient pris en considération,
- Ce logiciel est agréé par la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés). Conformément à la charte de l'A.N.D.E.S. (art. 3), il respecte la confidentialité des informations et l'anonymat des bénéficiaires.

Contenu de la formation et thématiques abordées :
1. Présentation et manipulation du logiciel de gestion sous tous ses aspects (produits, fournisseurs, commandes, paramètres, bénéficiaires...)
2. Présentation et manipulation du logiciel de caisse,
3. Mise en situation au travers d'exemples et de cas concrets
4. Remise d'un support de formation composé de 15 fiches techniques détaillant chaque manipulation

À l'issue de cette journée de formation, notre équipe reste à votre disposition pour toute interrogation concernant l'utilisation d'Escarcelle.

HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pourquoi choisir cette formation ?
- Pour s'inscrire dans le cadre de la loi. La législation européenne impose le strict respect des normes d'hygiène en vigueur,
- Pour prévenir les risques d'intoxication alimentaires,
- Pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire proposée dans votre épicerie,
- Parce que toutes les personnes qui manipulent les aliments doivent recevoir une formation continue.

Contenu de la formation et thématiques abordées
1. La réglementation en vigueur
2. Le respect de la chaîne du froid
3. Notions de microbiologie
4. Hygiène du personnel
5. La traçabilité
6. Plan de nettoyage
7. La méthode HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)

LA COMPAGNIE DES GOURMANDS

Qu'est ce que « la Compagnie des Gourmands » ?
C'est un cycle d'ateliers de cuisine, destiné aux familles (parents / grands-parents / enfants) bénéficiaires des épiceries solidaires.

Ces ateliers ont pour objectif de :
- **Promouvoir des habitudes alimentaires favorables à la santé :** diversifier l'alimentation, apprendre les techniques culinaires de base, éduquer les enfants au goût, découvrir l'alimentation comme vecteur de plaisir.
- **Renforcer le rôle de la parentalité :** valoriser les connaissances et savoir-faire des parents et consolider le lien parent/enfant, parfois fragilisé.
- **Former les salariés et bénévoles des épiceries solidaires** à transmettre de manière pédagogique et ludique, des connaissances et des bonnes pratiques sur l'équilibre alimentaire et les règles d'hygiène.

Comment et pourquoi adhérer à l'A.N.D.E.S. ?

Toute épicerie sociale ou solidaire peut adhérer à l'A.N.D.E.S. à condition de respecter les valeurs de la charte du réseau. Pour cela, l'épicerie doit notamment : proposer une gamme diversifiée de produits en libre-service pour un prix situé entre 10 et 30 % du montant réel du produit ; respecter l'anonymat des bénéficiaires ; être un lieu d'échange chaleureux et convivial ; enfin, faire mention de son appartenance à l'Association Nationale sur l'ensemble de ses supports de communication.

Pour bénéficier des services de l'A.N.D.E.S., les épiceries adhérentes versent chaque année une cotisation de 50 €.
Si vous souhaitez devenir membre du réseau de l'A.N.D.E.S., il vous suffit de nous envoyer le formulaire d'adhésion dument rempli et signé, accompagné de vos bilans d'activité et financiers de l'année précédente (ou bien un projet écrit pour les épiceries qui ouvrent), la copie de la parution au Journal Officiel (pour les épiceries associatives) et le règlement de votre cotisation.
Votre adhésion au réseau sera validée par l'animateur réseau de votre région, qui attestera de l'adéquation du fonctionnement de l'épicerie avec la charte de l'A.N.D.E.S.

Quels sont les avantages d'adhérer à l'A.N.D.E.S. ?

L'A.N.D.E.S. a pour mission d'aider à la création d'épiceries sociales et solidaires, de les mettre en réseau, d'animer celui-ci et de contribuer à l'approvisionnement de chacune des épiceries membres. Afin d'assurer ces missions, l'A.N.D.E.S. propose un ensemble de services.
Depuis 2008, un programme d'approvisionnement proposant une aide financière pour l'achat de denrées alimentaires a été mis en place. Les épiceries souhaitant participer à ce programme reçoivent une enveloppe financière proportionnelle au nombre de foyers fréquentant la structure en moyenne par mois (la « file active »). Pour 2011, l'enveloppe annuelle est de 100 € par famille en file active, avec un plafond de 7 500 € par épicerie. Ce programme permet aux épiceries de choisir leurs fournisseurs, leur laissant ainsi le choix de répartir comme bon leur semble le budget alloué.

Dans le cadre du partenariat existant avec l'enseigne Auchan, l'A.N.D.E.S. fournit aux épiceries le souhaitant des cartes cadeau permettant de payer les achats en caisse, sans avoir à avancer les frais. Si l'épicerie n'a pas de magasin Auchan à proximité, elle peut alors utiliser son enveloppe auprès d'autres magasins de grande enseigne, auquel cas l'A.N.D.E.S. la remboursera par virement sur présentation des factures.

Les épiceries peuvent aussi utiliser une part de leur budget pour s'approvisionner en circuits courts (producteurs locaux de fruits et légumes, laitages, œufs, viande, artisans boulangers, etc.), ce qui permet de limiter les intermédiaires et de favoriser l'emploi local.

Le formulaire d'adhésion est disponible sur le site internet de l'A.N.D.E.S. : www.epiceries-solidaires.org > Le Réseau des épiceries > Adhérer à l'A.N.D.E.S.

La Route spéciale Approvisionnement est disponible sur le site internet de l'A.N.D.E.S. > rubrique Approvisionnement, à gauche.

En plus des avantages issus des partenariats, l'A.N.D.E.S. installe des entrepôts de tri sur les Marchés d'Intérêt National (M.I.N.). Ainsi, en récupérant et en valorisant les invendus, l'A.N.D.E.S. livre quotidiennement les épiceries solidaires situées dans les départements limitrophes de ces M.I.N. En approvisionnant les épiceries en fruits et légumes frais, l'association permet d'améliorer la qualité de l'alimentation des personnes en situation de précarité tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.
Depuis 2009, l'A.N.D.E.S. propose également aux épiceries adhérentes de se doter du logiciel Escarcelle, un outil idéal pour gérer efficacement leur structure.

Enfin, les animateurs du réseau de l'A.N.D.E.S. se déplacent sur le terrain, proposant ainsi un accompagnement adapté et un ensemble de formations gratuites.

La Route spéciale Escarcelle est disponible sur le site internet de l'A.N.D.E.S. > rubrique Le logiciel Escarcelle, à gauche.

Comment faire une demande de montage auprès de l'A.N.D.E.S. ?

Vous êtes porteur de projet et souhaitez voir s'implanter une épicerie sociale ou solidaire sur votre territoire ?

Vous connaissez un porteur de projet ?

Aidez-nous à nous faire connaître !

L'A.N.D.E.S. accompagne les organismes privés ou publics à définir leur projet et à monter une épicerie qui répondra au mieux à leurs attentes et aux besoins du territoire.

Voici la démarche à suivre :

Ces épiceries ont fait l'objet d'un montage A.N.D.E.S. :
> Saint-Etienne
> Saint-Flour
> Saint-Rémy de Provence
> Muret
> Lourdes
> Vélizy-Villacoublay
> Kingersheim
> FAGE (Paris)
> Toulouse / La main à la pâte
> Toulouse / Épicerie solidaire Maillol
> Cahors…

> Téléchargez le questionnaire en ligne et renvoyez-le

Afin d'aider nos développeurs d'épiceries à mieux cerner votre demande, nous vous proposons de répondre au préalable à un questionnaire, accessible en ligne depuis la page d'accueil de notre site Internet (onglet Monter une épicerie solidaire, sur la gauche, en dessous de la vidéo de présentation de l'A.N.D.E.S.) et de le retourner par mail à : montage.andes@epiceries-solidaires.org.

Différents points sont abordés dans le questionnaire : informations sur le porteur de projet, état d'avancement du projet, existence d'une volonté politique locale d'implantation d'une épicerie, délais de montage envisagé, etc.

> Nous vous recontactons

Vous serez directement recontacté par un de nos développeurs.

> Vous recevez une offre

Lors de la prise de contact avec un de nos développeurs, nous déterminons les besoins en terme de jour de montage et nous passons en revue nos calendriers respectifs. Généralement, un montage complet se déroule sur 6 mois à raison d'une journée par mois sur site. Une proposition vous est faite, incluant un devis. À la réception du devis signé, nous établissons une convention. Le montage peut ainsi commencer. À votre demande, un rapport de fin de mission peut être rédigé par nos développeurs en fin de montage.

Pour toute question relative à la démarche à suivre pour monter une nouvelle épicerie, Christelle Fermaud est à votre écoute.

Contact : montage.andes@epiceries-solidaires.org

Épicerie solidaire Au Petit Plus, Charenton-le-Pont.

© Lionel Bonnaventure

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En un an, chaque Français jette en moyenne 7 kg de produits encore emballés, non entamés ! Un état de fait qui touche tout le monde occidental.

Yaourts, viande, plats préparés… En un an, chaque Français jette en moyenne 7 kg de produits encore emballés, non entamés [1] ! Un chiffre qui ne tient pas compte, à titre d'exemple, du pain rassis, des fruits et légumes avariés, des restes cuisinés. Le gaspillage alimentaire représenterait ainsi au minimum une vingtaine de kilos de déchets par an et par personne.

Nos voisins britanniques estiment, selon une récente étude, qu'il s'agit en fait d'un quart de la nourriture achetée qui termine dans la poubelle des ménages [2]. Cela représente une dépense annuelle de 10 milliards de livres sterling (WRAP, 2009).

En Suède, un foyer jette en moyenne à la poubelle 25 % de sa dépense alimentaire.

Selon une étude menée par le National Institute of Diabetes and Kidney Diseases, 40 % de la nourriture produite aux États-Unis est jetée. Et selon une étude publiée par PLoS One, depuis 1974, le gaspillage alimentaire a augmenté de 50 % dans le monde occidental.

Et c'est sans compter les productions agricoles jetées directement sans passer par les étals ou les pertes liées à la distribution. Du champ à nos assiettes, l'ensemble des pertes est estimé au total à 55 % de la production agricole mondiale [3].

La quantité de nourriture jetée est donc alarmante. Si le monde entier était aussi vorace que nous, Européens, il faudrait trois planètes pour produire la quantité de nourriture nécessaire (FAO et l'Institut de l'Environnement de Stockholm).

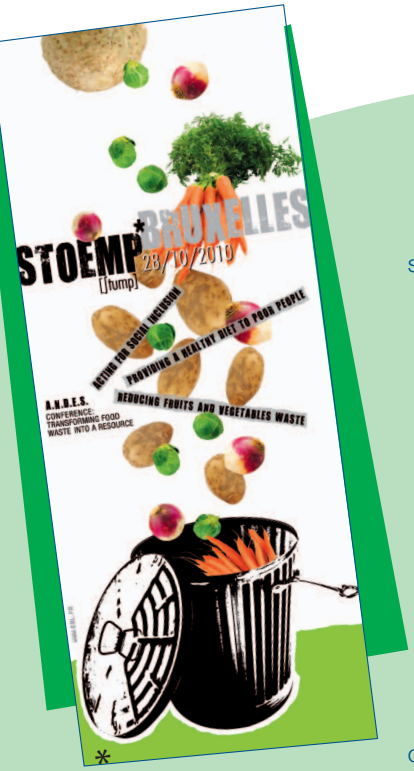
Le gaspillage alimentaire n'est pas une fatalité.

Or, le potentiel de valorisation des surplus de productions agricoles (retraits agricoles) est énorme : selon une étude menée par l'A.N.D.E.S. en 2008, seuls 8 % des fruits et légumes retirés des marchés sont distribués à des associations caritatives. Valoriser des invendus, c'est aussi créer de l'emploi et proposer une alimentation de qualité.

L'A.N.D.E.S., qui travaille maintenant depuis plusieurs années à la valorisation de fruits et légumes invendus sur les marchés de gros, a décidé de s'associer à différents partenaires afin de sensibiliser l'opinion publique mais aussi les décideurs politiques sur ce sujet relevant à la fois du domaine social et environnemental.

.

[1] Campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères, ADEME, 2009
[2] Etude « Household Food and Drink Waste in the UK", juin-octobre
[3] Selon un rapport conjoint de l'Institut international de l'eau de Stockholm (SIWI), l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Institut international de gestion de l'eau (IWMI). Saving water : from field to fork- curbing losses and wastage in the food chain, 2008, 36 p.



UN STOEMP AU PARLEMENT EUROPÉEN

L'A.N.D.E.S. s'est associée à Last Minute Market, entreprise italienne impliquée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, afin de sensibiliser les parlementaires européens à ce scandale sociétal et environnemental.

Une conférence, soutenue par la Commission de l'Agriculture et du Développement Rural du Parlement Européen, a traité des impacts sociaux, environnementaux et nutritionnels du gaspillage alimentaire à l'échelle européenne. Des universitaires, des experts et d'autres organisations européennes (Stop Wasting Food Movement au Danemark, Food Cycle au Royaume-Uni) sont intervenus, présentant des faits, des études et des solutions innovantes face à ce problème.

Les participants ont présenté un objectif, signé par des membres du Parlement Européen, des universitaires et des organisations de la société civile, de réduction substantielle (50 %) du gaspillage alimentaire en Europe à l'horizon 2025. La conférence a abouti à une déclaration conjointe des différents acteurs présents, dénonçant le phénomène et proposant des solutions au Parlement Européen.

À la fin de la rencontre, l'A.N.D.E.S. a offert aux participants un "stoemp". Ce plat belge typique a été préparé avec des légumes destinés à la destruction mais encore parfaitement consommables, issus du chantier d'insertion de l'A.N.D.E.S. « le Potager de Marianne ». Basé à Rungis, ce chantier d'insertion récupère quotidiennement des fruits et légumes invendus qui sont ensuite triés et livrés à l'ensemble des associations d'aide alimentaire d'Île-de-France.

Depuis 3 ans, l'A.N.D.E.S. organise l'opération « On fait lait malin » en partenariat avec le Salon International de l'Agriculture (SIA). Grâce à cette démarche d'éco-citoyenneté, le SIA, associé à Candia et Tetra Pak, permet à l'A.N.D.E.S. de recevoir 10 000 litres de lait UHT et de les redistribuer aux Franciliens les plus démunis depuis le chantier d'insertion implanté sur le marché de Rungis. Pour la première fois cette année, Yoplait s'est joint à l'opération et a donné 11 520 pots de « Petits Filous » à l'A.N.D.E.S.

Les 4 Chantiers d'Insertion de l'A.N.D.E.S.

Deux nouveaux chantiers d'insertion ont vu le jour. En novembre 2010, « La Banaste de Marianne » a ouvert à Marseille, permettant ainsi d'approvisionner les réseaux d'aide alimentaire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en fruits et légumes frais. Plus récemment encore, au mois de février, « Le Gardin de Marianne » est né à Lille. Ce chantier constitue pour l'A.N.D.E.S. une véritable porte ouverte sur l'Europe, notamment sur la Belgique.

LE CHANTIER D'INSERTION « LA CISTELLA DE MARIANNE » A SOUFFLÉ SA 1ÈRE BOUGIE

Forte d'une première expérimentation réussie depuis avril 2008 en Île-de-France sur le Marché d'Intérêt National (M.I.N.) de Rungis, l'A.N.D.E.S. et ses partenaires ont ouvert la Cistella de Marianne en octobre 2009, au cœur du Pôle Économique Saint-Charles à Perpignan.

La visite au chantier d'insertion le 26 novembre 2010 de Benoist Apparu, Secrétaire d'État au Logement et à l'Urbanisme a été l'occasion de préciser les modes d'engagement de l'État.

Le Secrétaire d'État au Logement et à l'Urbanisme, Benoist Apparu a précisé le rôle de l'État dans cette action menée par l'A.N.D.E.S. Il a déclaré surveiller de très près la manière dont étaient gérées les aides publiques alors que l'État français est en pleine restriction budgétaire. « Nous avons la conviction qu'il faut basculer vers d'autres modèles, basés sur la solidarité. L'assistanat conduit souvent à reproduire les schémas que l'on ne souhaite pas reproduire. La solidarité est faite pour sortir les personnes de leurs difficultés et les accompagner vers l'emploi ou le logement» a t'il déclaré.

Ce second chantier d'insertion installé sur 1 400 m² a un double objectif :

- Livrer les structures d'aide alimentaire des régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées en fruits et légumes frais pour améliorer la qualité de l'alimentation des personnes en situation de précarité,
- Remobiliser ou redynamiser les personnes éloignées de l'emploi par la mise en situation de travail.

Depuis son ouverture, la Cistella de Marianne a accueilli 24 personnes, dont 12 sont encore présentes sur le chantier à ce jour. Grâce à la qualité de l'encadrement technique et de l'accompagnement socio-professionnel sur le chantier, le taux d'insertion est excellent. En effet, 87,5 % des personnes issues du dispositif bénéficient de sorties dynamiques, c'est-à-dire retournent vers l'emploi durable (pour 57,4 % des cas) ou de transition, reprennent une formation ou intègrent d'autres structures d'insertion par l'activité économique.

La mixité sociale

Dans un univers professionnel très majoritairement masculin - la logistique et la manutention - la Cistella de Marianne compte autant de femmes que d'hommes. L'A.N.D.E.S. a signé un contrat de mixité sociale pour son chantier de Perpignan, avec la Délégation Régionale aux Droits des Femmes.

Un chantier d'insertion œuvrant en faveur du développement durable

La Cistella de Marianne s'inscrit dans une démarche de développement durable et mène une politique de tri exemplaire. Tous les déchets sont triés par catégorie et recyclés si leur nature le permet. Les fruits et légumes de récupération non consommables sont remisés dans des bennes à produits fermentiscibles en vue de les transformer en compost. Les cagettes en bois abîmées sont vendues à des maraîchers locaux qui s'en servent comme matériel de combustion pour chauffer leurs serres en hiver. Les cartons superflus sont compressés sur place et vendus à une entreprise qui les recycle, tout comme les palettes excédentaires.

Le réseau luxembourgeois des épiceries solidaires

Ouverture des premières épiceries solidaires : les Buttek

Bien que connu pour être un pays riche, le Luxembourg comptait en 2008, plus de 65 000 personnes vivaient en dessous du seuil de pauvreté. Et dans le contexte de crise économique, le nombre de ménages en situation de précarité tend à augmenter.

Pour venir en aide à ces personnes et leur permettre de garder une alimentation saine, Caritas et la Croix-Rouge ont uni leurs efforts pour lancer un réseau d'épiceries sociales au Luxembourg. Selon Erny Gillen de l'association Caritas, «il ne se peut pas que des gens […] soient obligés de manger moins bien pour vivre». Les deux premières épiceries solidaires ont été inaugurées à Differdange (Croix-Rouge Buttek) et à Esch-sur-Alzette (Caritas Buttek).

Dans le cadre de leur objectif commun de lutte contre la pauvreté, la Croix-Rouge luxembourgeoise et Caritas Luxembourg ont élaboré ensemble ce concept d'« épiceries sociales » qui est en voie de réalisation à différents endroits du pays.

Actuellement, deux projets dans le nord du pays sont en train de se concrétiser et différentes initiatives privées voient le jour. L'objectif à court terme est de rassembler toutes ces bonnes volontés sous une charte nationale commune.

«D'autres épiceries suivront. Il est prévu d'en ouvrir une poignée l'année prochaine et à terme, il y en aura entre dix et quinze», assure Fabien Schmit, co-responsable de l'asbl Spëndchen, la centrale d'achat commune à Caritas et à la Croix-Rouge créée pour approvisionner les épiceries. Cette initiative bénéficie du soutien du Ministère de la Famille et de l'Intégration.

Les épiceries «Caritas Buttek» et «Croix-Rouge Buttek» visent :

- La lutte contre la pauvreté des personnes en difficulté,
- Le renforcement de la solidarité et du lien social,
- La nutrition équilibrée,
- La lutte contre le gaspillage des denrées alimentaires.

Quel est le service présenté ?

- Plusieurs points de vente à travers le pays en réponse à une demande de proximité des personnes défavorisées,
- Ouverture 5 jours par semaine,
- Offre diversifiée en produits alimentaires et ménagers (aliments de base, produits frais, articles d'hygiène, produits d'entretien, etc.) : garantie qu'au moins 80 produits soient accessibles,
- Participation financière des bénéficiaires d'un tiers des prix du marché, suivant une logique de respect de la dignité et de responsabilisation des personnes. Elles voient ainsi leur pouvoir d'achat augmenter tout en ayant accès à des produits frais et de qualité.

caritas LUXEMBOURG

croix-rouge luxembourgeoise

Qui a accès aux « Buttek » ?

Seules les personnes dont le besoin a été constaté objectivement par les offices sociaux et les services sociaux agréés sont autorisées à faire leurs achats dans les épiceries de Caritas et de la Croix-Rouge, moyennant une carte d'accès personnelle.

D'où proviennent les produits ?

Différents fournisseurs proposent leurs marchandises gratuitement ou à un prix très bas à la centrale d'approvisionnement, Spëndchen asbl, qui organise la distribution aux épiceries. Les membres fondateurs de la centrale sont Caritas, Croix-Rouge et Aarbechtshëllef asbl, partenaire logistique des épiceries.

Un lieu de partage convivial

Bien plus que des magasins, les « Croix-Rouge Buttek » et « Caritas Buttek » constituent des espaces privilégiés de rencontre, d'échanges informels, d'information et d'éducation à la santé.

Des employés formés, soutenus par des bénévoles engagés, assurent un accueil de qualité au sein d'espaces spécifiques prévus à cet effet.

Le Manuel de cuisine populaire

Pourquoi ce *Manuel de cuisine populaire* ?
Avec ce *Manuel de cuisine populaire*, l'A.N.D.E.S. nous propose de redevenir les acteurs de nos comportements alimentaires. Ce manuel propose une approche ludique et libre de la cuisine. Pas de recette à suivre au pied de la lettre, mais, au contraire, des techniques simples à comprendre, à s'approprier et à transformer. Car la cuisine populaire, qui est multiple, appartient à chacun. Ce manuel permet également de redécouvrir les produits, leurs particularités, leurs utilisations et ceux avec qui les associer. À travers six chapitres (la soupe, la cuisson au pot, le rôti, le braisé tendre, les tartes et les gâteaux au pot), le *Manuel de cuisine populaire* détaille les techniques et les modèles de base à décliner ensuite à l'infini.

Faire partager aux plus démunis le plaisir de faire à manger
Faire à manger n'est pas seulement répondre à un besoin de nourriture. C'est aussi et surtout une source de plaisir, de partage, de santé. Cuisiner et manger, c'est donner à choisir. C'est-à-dire aiguiser son savoir, son sens critique et son envie.

« Ceci n'est pas un livre de recettes. C'est beaucoup plus que cela. Car, plus que de savoir faire à manger, la cuisine est le terreau fertile des relations humaines. En cuisinant pour les autres, en partageant son repas, on discute (beaucoup), on échange (sur tout), on rit (souvent), on pleure (parfois)… bref, on vit. Il était logique que l'A.N.D.E.S. soit à l'initiative de ce drôle d'ouvrage. »

Jérôme Bonaldi, Président de l'A.N.D.E.S.

Petite histoire de la création du *Manuel de cuisine populaire*
En 2006, au cours d'une discussion entre Éric Roux, amoureux d'une cuisine populaire de qualité, et Guillaume Bapst, fondateur et directeur de l'A.N.D.E.S., défenseur du plaisir de faire à manger facilement, nait l'idée de concevoir un *Manuel de cuisine populaire*. Autour du plaisir et de la créativité, ils souhaitent créer un mode d'emploi pour cuisiner simplement, de façon accessible à tous. C'est tout naturellement que Ferrero France, qui participe au financement de « La Compagnie des Gourmands » - les ateliers de cuisine parents/enfants créés au sein des épiceries solidaires du réseau A.N.D.E.S. - s'associe au projet et le finance.
Novembre 2010 : le *Manuel de cuisine populaire* sort aux éditions Menu Fretin. Chaque épicerie solidaire du réseau reçoit ainsi gratuitement 10 exemplaires du livre.
L'ouvrage est également disponible en librairie pour 10 €. À chaque exemplaire vendu, 1 euro est reversé à l'A.N.D.E.S. pour ses futurs projets solidaires.

Éric Roux a travaillé comme journaliste et présentateur 11 ans à Canal+ et 10 ans à Radio France, après avoir fait des études d'agriculture et d'ethnologie. Il a participé à la création de Cuisine TV et d'Omnivore. Aujourd'hui c'est de manière indépendante qu'il mène des travaux de conseil et de recherche pour des entreprises privées, des collectivités locales ou des associations.
Dans le cadre de sa collaboration avec l'A.N.D.E.S., Éric Roux anime les tables d'hôtes en partenariat avec la fondation Simply Market.

Emilie Morin, éditrice pour l'A.N.D.E.S.
Titulaire d'un Master en édition et d'un Master de Lettres Modernes, Emilie Morin a travaillé pour de nombreux éditeurs. Elle a préparé l'édition du *Manuel de cuisine populaire* en coordonnant la réalisation du livre avec Éric Roux, l'auteur, et la maison d'édition Menu Fretin.
Actuellement, elle prépare l'édition du livre qui retracera les 10 ans de l'association A.N.D.E.S.
Pour la contacter :
emilie.morin@epiceries-solidaires.org

Du 3 au 6 mars 2011, pendant la deuxième édition du festival du livre culinaire, l'A.N.D.E.S. s'est installée au Centquatre, centre culturel et artistique parisien, avec son *Manuel de cuisine populaire*. Pour l'occasion, Éric Roux, journaliste et auteur de l'ouvrage, a fait une démonstration culinaire sur les variations de la soupe, inspirées du livre.

2000 – 2010 : l'A.N.D.E.S. a 10 ans !

10 ans ! Déjà ? Comme le temps passe vite ! Souchon s'inventait des montgolfières et des géants verts. Nous, un réseau d'épiceries solidaires...
Si on est devenu grands, c'est grâce à vous tous, partenaires et épiceries adhérentes.
Pour retracer ces 10 années, l'A.N.D.E.S. prépare un livre : on y retrouvera les valeurs et les principales actions de l'A.N.D.E.S. durant ces années, les partenaires qui l'accompagnent, mais aussi notre vision de l'alimentation et les perspectives des projets futurs.

Jérôme Bonaldi

LIRE C'EST PARTIR

Lire c'est partir est une association créée en 1992 par Vincent Safrat, un « éditeur social » refusant la destruction des livres invendus. L'association a pour objectif de favoriser l'accès à la lecture pour tous, en commençant par les plus jeunes « parce que la littérature aide à vivre, dans un livre, il y a tout… ». Cette maison d'édition pas comme les autres publie des albums en couleurs pour les plus jeunes, des livres de poche pour les plus grands et, depuis peu, des livres audio. Au départ, les livres édités étaient des classiques du XIXe siècle tombés dans le domaine public, auxquels s'ajoutaient quelques jeunes auteurs. Puis, au fil du temps et des rencontres, des écrivains reconnus comme Le Clézio ou Alexandre Jardin, enthousiasmés par le projet, ont proposé des textes inédits ou ont confié leurs ouvrages épuisés.
Chaque exemplaire est vendu au prix unique de 0,75 €.

Un partenariat vient d'être noué entre l'A.N.D.E.S. et Lire c'est partir afin de permettre aux épiceries solidaires de diversifier leur offre en proposant des livres à leurs bénéficiaires.
30 références ont été mises à disposition des épiceries de Chevilly-Larue et Jouy-le-Moutier. À partir de la rentrée 2011, le dispositif sera étendu à l'ensemble du réseau de l'A.N.D.E.S. : toutes les épiceries qui sont intéressées pourront en faire la demande auprès de l'animateur de leur région. Le prix est fixé à 0,75 € par exemplaire mais les épiceries pourront le vendre jusqu'à 1 €.

JOURNAL TRIMESTRIEL DISTRIBUÉ GRATUITEMENT

Président de l'A.N.D.E.S. : Jérôme Bonaldi.
Directeur : Guillaume Bapst.
Le conseil d'administration : 11 membres issus d'horizons différents (dont 4 responsables d'épiceries, un journaliste, une directrice de réseau d'aide alimentaire, un directeur de structure d'action sociale destinée aux séniors)
Relations presse : Marie-Claude Jonquoy-Michalon.
Comité de rédaction : Véronique Blanchot, Christelle Chevalier, Isabelle Clep, Deborah Cohen, Agathe Cousin, Lionel Delaire, Christelle Fermaud, Magali Fraysse, Arnaud Langlais, Claire Salomon.

Nous travaillons également en étroite collaboration avec les salariés et bénévoles des épiceries, des travailleurs sociaux, des élus.

Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires

7, rue de Domrémy – 75013 Paris
Pôle Direction : 01 44 24 09 30
Pôle RH/Comptabilité : 01 44 24 09 50
Pôle Animation : 01 44 24 05 10
Pôle Communication/ Partenariats : 01 71 19 94 29
Pôle IAE : 01 44 24 09 50
Pôle Développement : 01 71 19 92 96
Fax : 01 43 36 11 41

www.epiceries-solidaires.org
Blog : http://epiceries-solidaires.viabloga.com
Email : infos@epiceries-solidaires.org

WWW.EBL.FR

Évolution de l'équipe salariée

Au cours de l'année 2010, l'équipe de l'A.N.D.E.S. a connu de nombreux changements : nouveaux salariés, migrations internes et structuration du pôle communication et partenariats. L'association en ressort renforcée, prête à affronter de nouveaux défis et à réaliser de nouveaux projets pour les années à venir.

DIRECTION

Vlorina Celin
Assistante de direction
Tel. 01.44.24.09.30
vlorine.celin@epiceries-solidaires.org

PÔLE DÉVELOPPEMENT

Christophe Aveline
Développeur projets
nouvelles épiceries
Tel. 06.27.61.72.32
christophe.aveline@epiceries-solidaires.org

Anne-Lise Escurier
Développeuse projets
nouvelles épiceries
Tel. 06.27.61.72.30
annelise.escurier@epiceries-solidaires.org

PÔLE ANIMATION

Mélanie Clenet
Animatrice réseau
région Île-de-France
Tel. 06.75.70.15.35
melanie.clenet@epiceries-solidaires.org

Mireille Dufau
Animatrice réseau
région Centre
Tel. 06.42.80.26.89
mireille.dufau@epiceries-solidaires.org

Valérie Gheeraert
Animatrice réseau en régions
Nord Pas-de-Calais et Picardie
Tel. 06.09.95.03.99
valerie.gheeraert@epiceries-solidaires.org

Jean-François Greaud
Animateur réseau en régions
Bretagne et Pays de la Loire
Tel. 06.89.39.94.77
jf.greaud@epiceries-solidaires.org

Céline Vernhes
Animatrice réseau régions
Midi-Pyrénées / Languedoc-
Roussillon / Auvergne
Tel. 06.27.61.72.28
celine.vernhes@epiceries-solidaires.org

Cyrille Vicq
Animateur réseau en régions
Basse et Haute-Normandie
Tel. 06.09.95.40.56
cyrille.vicq@epiceries-solidaires.org

Évolution de l'équipe salariée
> suite

PÔLE INSERTION PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE (I.A.E)

SIÈGE

Anne Giraud
Responsable adjointe
du pôle I.A.E
Tel. 06.27.61.72.33
anne.giraud@epiceries-solidaires.org

Christelle Fermaud
Assistante du pôle I.A.E
et développement
Tel. 01.44.24.09.50
christelle.fermaud@epiceries-solidaires.org

Axelle Monnier
Chargée de mission transformation
Tel. 06.89.46.36.95
axelle.monnier@epiceries-solidaires.org

RUNGIS :
La Cistella de Marianne

Leïla Ou-Rabah
Coordinatrice technique
Tel. 01.46.86.81.40
leila.ou-rabah@epiceries-solidaires.org

MARSEILLE :
La Banaste de Marianne

Anne-Sophie Leicher
Responsable du chantier
Tel. 06.27.61.72.31
annesophie.leicher@epiceries-solidaires.org

Catherine Boulay
Accompagnatrice
socio-professionnelle
Tel. 04.84.26.81.54
catherine.boulay@epiceries-solidaires.org

LILLE :
Le Gardin de Marianne

Guillaume Gérondi
Responsable du chantier,
anciennement animateur réseau
en région Nord – Pas-de-Calais
Tel. 06.79.30.33.07
guillaume.gerondi@epiceries-solidaires.org

Olivier Delbé
Encadrant technique
Tel. 03.62.65.81.51
olivier.delbe@epiceries-solidaires.org

Olivier Levaillant
Accompagnateur
socio-professionnel
Tel. 03.62.65.81.50
olivier.levaillant@epiceries-solidaires.org

ST-MAURICE-LÈS-CHARENCEY :
La Grande Maison

Christian Lambert
Responsable
du site d'exploitation
Tel. 06.17.18.15.92
christian.lambert@epiceries-solidaires.org

PÔLE COMMUNICATION & PARTENARIATS

Christelle Chevalier
Chargée de mission partenariats
et communication
Tel. 01.71.19.94.29
christelle.chevalier@epiceries-solidaires.org